

Bolo Formiga

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

8 ovos (reduzi para 6)
2 chávenas de açúcar (reduzi para 1/2)
2 chávenas de farinha
3/4 chávena de óleo
1 pacote de natas
65 g de chocolate granulado
200 g de coco ralado
1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Preparação:

Bater as gemas com o açúcar, até obter um creme esbranquiçado.
Adicionar o óleo, as natas e o coco ralado.
Bater as claras em castelo.
Juntar a farinha e o fermento e por fim envolver as claras em castelo juntamente com o chocolate granulado.
Levar ao cozer em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha em forno médio (coloquei a 160°C) durante 40 a 50 minutos.